

明けましておめでとうございます。今年もよろしくお願いたします。
 昨年もたくさんのご注文ありがとうございました。11月に収穫したふじも
 あっという間に完売しましたので、今年のふじは面積を増やします。お米も平
 成23年と比べて問合せが多く需要が増えています。今年、農薬を使用せず
 育てる”とか米”の面積を1反(=1,000平方メートル=約300坪)増やします。
 これで約1tの”とか米”を準備できます。
 最近テレビのCMでは家で食事をする場面が多いようです。家族団らんのおい
 しい食事は世界共通の最高のコミュニケーションですね。最近の調査では、弁
 当持参率も増えているようです。<http://repose.jp/3565/3/52.html> 昔
 は貧乏臭いと敬遠されていた弁当も健康志向や安心志向で見ないされていて、
 おしゃれな弁当箱や保温性の高い弁当箱など、さまざまな種類の弁当箱が販売
 されるようになってきました。こだわりの弁当箱を探すのも楽しいですね。私
 の弁当箱は保温性の高い象印の弁当箱です。これだと大好きな”とか米おにぎ
 り”も底に入れられて重宝しています。安心でおいしいご飯をMy弁当箱で食
 べることが普通になる時代が来そうです。新年最初の買い物はMy弁当箱です
 ね！新年早々には、妻の実家の近所のショッピングモールで弁当箱をウィンドウ
 ショッピングしてきまーす。当日の様子はtwitterでつぶやきますね。(とか)

今月のお言葉 今月は、渡部貴人が感銘を受けた言葉です。

『強い目的意識、理由づけがなければ人生で何
をやるのもむずかしい』

金持ち父さん 貧乏父さん ロバート・キヨサキ

((農園レシピ)) 『酒肴、ホットしじみ』



作り方

- ①ボウルにザルを入れてしじみを並べる。しじみが少し出るくらいに10%塩水を入れ、4時間程塩抜きする。
- ②熱した中華鍋に油をひき、スライスしたんにくを入れて香りを出す。
- ③斜めにスライスした長ネギを炒めたらしじみを入れる。
- ④しじみが開いたら豆板醤を混ぜた醤油を鍋肌から回し入れる。

材料 (二人分)

- ・しじみ 200g
- ・長ネギ (軟白部) 1本分
- ・ニンニク 1片
- ・豆板醤 小さじ1
- ・醤油 大さじ1
- ・油 少々
- ・砂抜き用塩水

言わずと知れたお酒の味方、しじみ。
 今回のレシピは呑み口の良い冷酒のお
 供に合うと思います。冷めてしまっ
 たら殻から身を取り出してお茶漬けにも
 なりますね。
 爛にはやはりお刺身でしょうか？
 (づま)

ブログで、づまくんが考えに考え中の農園レシピを載せています。ご家庭でのちょっとした
 ヒントにしていだければと思います。最近、家庭料理と外食料理との違いを考えてみた
 ら、味が濃い、油っぽい他に量が多いということに気がきましたが、どうですか？

2013年 1月の営業日

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

1日 元日 14日 成人の日

お知らせ (スケジュールも含む)

仕事始め 7日
 (4日の午後には電話対応できます)
 備蓄米出荷日 4日、6日、19日
 1月26日 田村市ドッチビー大会
 ~下郷町の観光イベント情報~
 2月9日 大内宿雪祭り
 2月16日 中山雪月花
 第1回全国雪上フライングディスク大会



『持続可能な社会の実現を追求し、フライングディスクの発展に寄与する』

農業生産法人株式会社ディスクヴィレッジ

〒969-5344

福島県南会津郡下郷町大字沢田字宅地続甲25

電話+FAX ; 0241-67-2786

メール

info@disc-village.com

ホームページ

<http://www.disc-village.com>

ブログ

<http://watanabe-farm.blogspot.jp/>

Facebook

<https://www.facebook.com/takahito.watanabe.35>

twitter

<https://twitter.com/discvillagetoka>